

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания в образовательных
организациях с участием родительской общественности
МАОУ «Ленская СОШ»
 по адресу с. Ленск, ул. Ленина 41

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+ <i>есть</i>
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+ <i>имеется</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	+ <i>имеется</i>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+ <i>соблюдается отметки есть</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+ <i>соблюдается</i>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>журнал ведется</i> + <i>наличие имеется</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+ <i>соблюдается</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+ <i>обеспечена</i>
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+ <i>соблюдается</i>
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+ <i>соблюдается</i>
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному	+ <i>соответствует</i>

	меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+ осуществляется
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	+ ведется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+ отсутствуют
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+ имеется
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	+ имеется
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	отсутствует
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+ имеется
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+ имеется
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+ используется
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	не используется
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+ соблюдено
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+ соблюдено
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+ используется
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+ соответствует
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем	+ имеется

	образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	<i>Буфета нет</i>
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	<i>+ полностью и своевременно</i>
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>+ полностью и своевременно</i>
	журнал здоровья сотрудников	<i>+ полностью и своевременно</i>
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>отменен</i>
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>+ полностью и своевременно</i>
	ведомость контроля за рационом питания	<i>+ полностью и своевременно</i>
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>+ имеется</i>
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>+ имеется</i>
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<i>+ соблюдено</i>
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<i>+ имеется</i>
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>+ имеется</i>
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>+ имеется</i>
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	<i>+ имеется</i>
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	<i>+ соблюдено</i>
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>3 перемены</i>
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	

39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+ предоставлен
	вода, расфасованная в емкости	нет
	иное	нет
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	нет
	стеклянной или фаянсовой посуды	нет

замечаний нет Швецова Т. Н. швс